Manuale d'installazione , uso e manutenzione

Cucina a legna da incasso
mod. **CORINNE**

484130070-07/09

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'istallazione e la messa in funzione

1 – AVVERTENZE GENERALI
- 1.1 Introduzione
- 1.2 Norme di sicurezza
- 1.3 Descrizione tecnica
  - 1.3.1 Sportello zona fuoco e zona cenere
  - 1.3.2 Registro aria primaria
  - 1.3.3 Regolatori di tiraggio
  - 1.3.4 Forno di cottura
  - 1.3.5 Piastra superiore in ghisa
  - 1.3.6 Leva registro-fumi
- 1.4 Combustibile
- 1.5 Accessori in dotazione
- 1.6 Riferimenti normativi
- 1.7 Targa di identificazione
- 1.8 Istruzioni per l'ordinazione dei ricambi
- 1.9 Messa fuori servizio della cucina

2 – TRASPORTO E INSTALLAZIONE
- 2.1 Imballo, movimentazione, spedizione e trasporto
- 2.2 Istruzioni per l'installazione in sicurezza
- 2.3 Collegamento alla canna fumaria
- 2.4 Afflusso d'aria nel locale
- 2.5 Consigli sui camini e sui raccordi

3 – USO DELLA CUCINA
- 3.1 Premessa
- 3.2 Messa in funzione
- 3.3 Accensione e alimentazione del fuoco
- 3.4 Regolazione della quantità d'aria di combustione
- 3.5 Funzionamento normale
- 3.6 Funzionamento a combustione lenta
- 3.7 Funzionamento nella bassa stagione
- 3.8 Funzionamento del forno di cottura
- 3.9 Periodo di fermo estivo e di inattività

4 – PULIZIA ORDINARIA DELLA CUCINA E MANUTENZIONE
- 4.1 Rimozione ceneri
- 4.2 Pulizia vetro
- 4.3 Manutenzione del rivestimento della cucina
- 4.3 Pulizia della piastra in ghisa
- 4.4 Pulizia del forno a legna
- 4.5 Pulizia della canna fumaria e del giro-fumi

5 – RICERCA DEI GUASTI
- 5.1 La cucina non funziona
- 5.2 Accensione difficoltosa
- 5.3 Perdite di fumo
- 5.4 Il vetro si sporca facilmente
- 5.5 Condensa in camera di combustione
- 5.6 Il forno non scalda

6 – ALLEGATI
- 6.1 Informazioni marcatura CE
- 6.2 Certificato di garanzia

AVVERTENZE GENERALI

1.1 Introduzione

Gentile Cliente
Desideriamo innanzi tutto ringraziarLa per la fiducia accordataci acquistando un nostro prodotto. La invitiamo a leggere e seguire attentamente i consigli contenuti in questo manuale d'installazione, uso e manutenzione al fine di poter sfruttare al meglio le qualità del prodotto.
Vi raccomandiamo:

- ***Di eseguire l'istallazione, il collaudo e la pulizia secondo quanto descritto nel presente manuale ed in accordo con i regolamenti locali compresi quelli in riferimento alle Norme Nazionali ed Europee ; in caso contrario la garanzia del prodotto decade .***
- ***Di far controllare il condotto di scarico fumi da un tecnico specializzato;***

Per anomalie di funzionamento , dubbi o problemi si raccomanda di contattare il centro di assistenza più vicino.

1.2 Norme di sicurezza

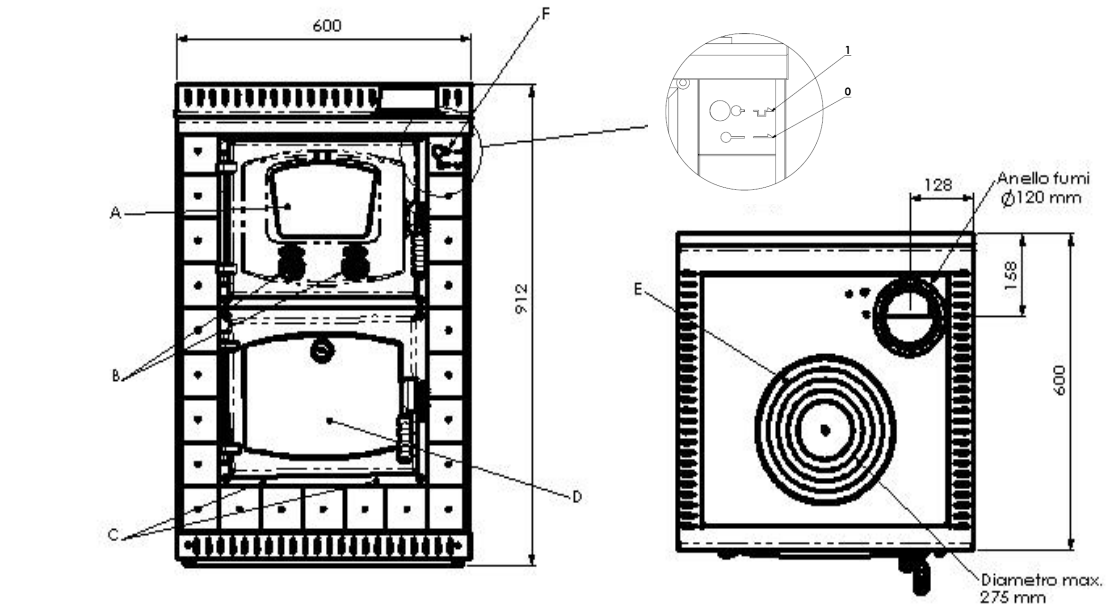
- Leggere e seguire le indicazioni del manuale d'installazione , uso e manutenzione.
- Collegare l'apparecchio ad una canna fumaria a norma non condivisa con altri apparecchi.
- Prima di ogni pulizia o manutenzione assicurarsi che l'apparecchio sia freddo.
- Non impiegare liquidi o sostanze infiammabili: alcool, idrocarburi per accendere l'apparecchio .
- L'apparecchio è idoneo alla combustione intermittente e deve essere alimentato solo ed esclusivamente con combustibili aventi le caratteristiche descritte nel presente manuale .
- Nella stanza in cui è collocato l'apparecchio è d'obbligo avere delle aperture o prese d'aria comunicanti con l'esterno dell'abitazione atte a garantire un sufficiente ricambio d'aria.
- Non chiudere in alcun caso le aperture di ingresso dell'aria comburente e uscita fumi .
- E' vietato manipolare sostanze facilmente infiammabili o esplosive nelle vicinanze dell'apparecchio durante il suo funzionamento.
- Durante il funzionamento il forte calore sviluppato dalla combustione della legna surriscalda le superfici esterne dell'apparecchio in particolare porta fuoco, maniglia e tubo scarico fumi, coperchio ;evitare quindi di entrare in contatto con tali parti senza opportune protezioni.
- Tenere ad opportuna distanza oggetti non resistenti al calore.
- Pulire regolarmente il cassetto cenere.
- Le ceneri calde non possono essere messe nei rifiuti o lasciate incustodite all'aperto.
- Avvertire bambini e ospiti dei pericoli sopra descritti.
- In caso di anomalie di funzionamento, l'apparecchio può essere riacceso solo dopo avere ripristinato la causa del problema.
- Grassi e oli surriscaldati tendono ad infiammarsi con facilità, pertanto i cibi ricchi di sostanze grasse devono essere preparati con la massima attenzione.
- Una cappa di scarico aria viziata/vapore, azionata nella stessa zona o nelle vicinanze dell'apparecchio, può portare alla fuoriuscita di gas combusti dallo sportello fuoco in fase di caricamento, se la stanza non viene sufficientemente areata dall'esterno.
- Il forno deve essere utilizzato solo x gli scopi a cui è destinato , esclusivamente per il riscaldamento e/o la cottura degli alimenti ; qualunque altro uso è improprio e pericoloso .

La ditta Cola s.r.l. non è responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla mancata applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale.

1.3 Descrizione tecnica

La cucina mod. CORINNE funziona a combustibile solido ed é atta alla cottura degli alimenti sia sul piano in ghisa sia nel forno ed al riscaldamento dell'abitazione.
La cucina viene testata con combustibile di legna in tronchetti e soddisfa i requisiti della Norma EN 12815.

Struttura :	*in acciaio e ghisa*
Piastra radiante di cottura :	*In ghisa L x P 500 x 475mm*
Bocca fuoco :	*H x L 180 x 195 mm*
Camera di combustione :	*in materiale refrattario dello spessore di 30 mm*
Forno :	*In acciaio inossidabile H x L x P 215x320x385 mm*
Potenza nominale :	*6 Kw*
Rendimento :	*73 %*
Consumo legna :	*2,1 kg / h*
Tubo fumi :	*120 mm*
Uscita fumi :	*Superiore (posteriore con modifica)*
Temperatura max fumi :	*193 ℃*
Tiraggio necessario :	*10 – 14 Pa*
Peso :	*137 Kg*
Misure esterne :	*H x L x P 850 x 600 x 600mm*
Distanza di sicurezza da materiali infiammabili :	*250 x 200 x 0 mm (dietro – lato dx/sx – pavimento)*



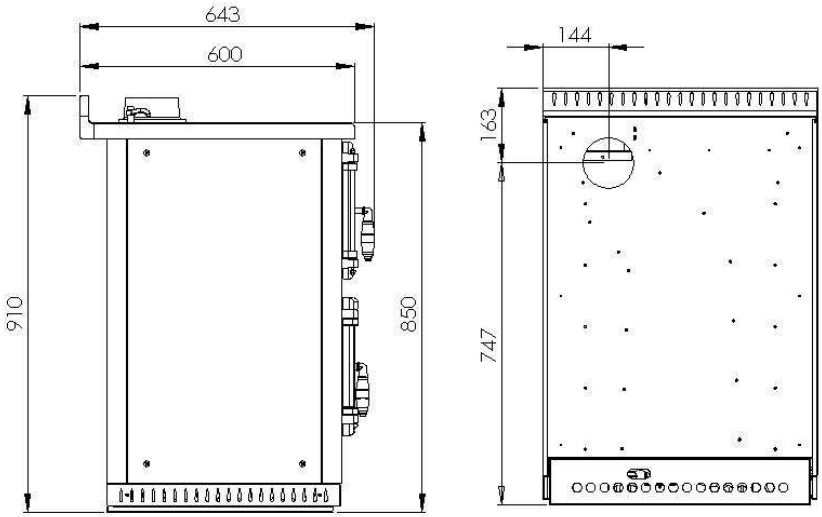


Fig.1 Ingombri cucina Corinne

1.3.1 Sportello zona fuoco e zona cenere (A)

Lo sportello fuoco viene aperto girando la maniglia; a tale scopo vi è un guanto di protezione in dotazione alla cucina per l'utilizzo della maniglia calda. Sul contorno inferiore e superiore del vetro porta fuoco ci sono delle aperture sottili per l'ingresso aria di pulizia vetro. Sotto la camera di combustione è presente il cassetto cenere estraibile,

1.3.2 Registro aria primaria (B)

Attraverso il registro d'aria girevole, posto sullo sportello ceneri , l'aria primaria può affluire nella parte inferiore della cucina attraverso il cassetto cenere e la griglia. L'aria primaria è necessaria per il processo di combustione; si raccomanda perciò di svuotare regolarmente il cassetto cenere in modo che la cenere non possa ostacolare l'entrata dell'aria per la combustione. Con la freccia in posizione 0 il passaggio dell'aria è chiuso con la freccia in posizione 3 si ha il massimo passaggio aria.

Attenzione: con regolazioni maggiori la cucina può essere surriscaldata e danneggiata

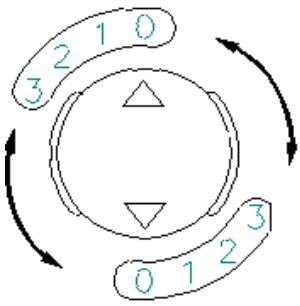


Fig.2 Registro aria primaria

1.3.3 Regolatori di tiraggio (C)

Per accedere ai regolatori aprire la porta forno e togliere il la piastra alla base del forno. Per ottenere un minore tiraggio far scorrere verso la parte anteriore della cucina le due lamiere.

1.3.4 Forno di cottura (D)

Il forno viene riscaldato dal passaggio dei fumi di combustione attorno ad esso e la sua temperatura può essere letta sul termometro posto nel vetro dello sportello. Un sufficiente tiraggio e passaggi fumi ben puliti sono fondamentali per una resa ottima . Il forno è corredato di due griglie. Considerare, inserendo la pentola nel forno, l'eventuale lievitazione del prodotto interno e lo spazio minimo tra pentola e pareti del forno (minimo 20 mm).

1.3.5 Piastra superiore in ghisa (E)

Nella zona fuoco della piastra in ghisa sono inseriti degli anelli concentrici con diametro max di 275 mm. Gli anelli possono essere tolti con l'attizzatoio x ispezione della camera o per l'inserimento di eventuali paioli .

1.3.6 Leva registro giro-fumi (F)

A fianco della porta fuoco è presente la leva del registro fumi . Spingendo la leva verso la parte interna della cucina (1), si obbligano i fumi ad affluire attorno al forno aumentandone così la temperatura in modo uniforme. Tirando la leva verso il fronte della cucina (0) , i gas di combustione fluiscono sopra il forno e sotto la piastra di ghisa direttamente verso l'anello di scarico .

1.4 Combustibili ammessi e non ammessi

I combustibili ammessi sono i ceppi di legna di tipo naturale, secca e priva di resina (faggio, quercia e betulla) di 20-25 cm di lunghezza . La legna dovrebbe essere stagionata almeno due anni ; l'umidità massima consigliata è del 20%, in modo da garantire una combustione senza fumo e fuliggine.
Si raccomanda di non utilizzare:

- polvere di carbone;
- pezzetti di legno tagliati finemente (ammessi solo in fase di accensione) ;
- corteccia e trucioli;
- rifiuti in genere;
- carta e cartone trattati;
- legna trattata con sostanze protettive del legname.

La combustione dei rifiuti è vietata in conformità alla legge Europea e Nazionale.

I gas combusti derivanti dalla combustione di materiali inadatti possono causare danni alla cucina e ai camini, e compromettere notevolmente la Vostra salute.
Nel caso venga utilizzato un combustibile non conforme a quanto sopra specificato la garanzia decade.

1.5 Accessori in dotazione

La dotazione è comprensiva di, Istruzioni d'uso, attizzatoio a gancio, guanto per l'uso di maniglie calde.

1.6 Riferimenti normativi

Norma EN 12815 : norma europea per cucine a combustibile solido , che contiene i requisiti tecnici di progettazione ,fabbricazione , costruzione , sicurezza e prestazioni , istruzioni e marcature , unitamente ai relativi metodi di prova x l'omologazione .
Norme EN 60335-1e EN 50165: normative riguardanti le attrezzature elettriche su apparecchi non elettrici.
UNI 10683/98: norma che prescrive i requisiti di istallazione di apparecchi generatori di calore o destinati anche alla cottura di cibi quali stufe e termocucine sia a tiraggio naturale lato fumi che a tiraggio forzato di potenza termochimica al focolare < 35kW alimentati a legna naturale.

1.7 Targa di identificazione

La targa di identificazione è visibile sulla parete posteriore della cucina . Su di essa sono riportati i seguenti dati:

- modello;
- numero di matricola;
- tipo di combustibile;
- potenza termica nominale ;
- consumo max ;
- tiraggio minimo del camino;
- temperatura dei fumi di scarico ;
- rendimento termico ;
- dimensione tubo gas di scarico;
- dimensioni esterne cucina;
- distanza minima di sicurezza ;
- peso.

1.8 Istruzioni per l'ordinazione dei ricambi

Per l'utente finale:

Per richiedere qualsiasi ricambio contattare il centro assistenza e/o il proprio rivenditore.

Per il rivenditore:

Per richiedere qualsiasi ricambio contattare il servizio assistenza della ditta Cola s.r.l. e/o spedire via fax esponendo in modo chiaro i seguenti dati:

- modello della cucina;
- numero di serie;
- data di acquisto;
- lista dei ricambi;
- informazioni sulle anomalie riscontrate.

- Gli interventi sui componenti devono essere effettuati da personale autorizzato e/o qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali Cola.

1.9 Messa fuori servizio della cucina

Per provvedere allo smaltimento della cucina , è necessario sigillarla all'interno di un robusto imballo, e contattare gli organismi locali anteposti per queste operazioni in modo da procedere secondo le norme locali vigenti.

2 – TRASPORTO E INSTALLAZIONE

2.1 Imballo, movimentazione, spedizione e trasporto

Il sollevamento della cucina può essere effettuato mediante carrello elevatore, inserendo le forche, di adeguata lunghezza, nelle apposite sedi dell'imballo in legno.
E' necessario accertarsi che i dispositivi utilizzati per il sollevamento e il trasporto siano in grado di sopportare il peso della cucina indicato sulla targhetta di identificazione e sul presente manuale.
Evitare il passaggio del carico sopra a zone nelle quali la caduta del carico può essere un pericolo.
Si raccomanda di adagiare la cucina sul pavimento con la massima cautela evitando qualsiasi urto e di posizionarla nella zona preposta ; prima di tale operazione è indispensabile verificare la portata del pavimento in funzione del peso della cucina , in caso contrario consultare il tecnico specializzato .

2.2 Istruzioni per l'installazione in sicurezza

Il buon funzionamento di una cucina per il riscaldamento, dipende soprattutto dalla sua installazione, che deve essere eseguita da una persona competente rispettando le norme di sicurezza in vigore.

Una cucina installata in maniera scorretta può essere causa di gravi incidenti (incendi del camino, dei materiali isolanti ,ect).

La cucina ad incasso , come tale , può essere collocata a ridosso dei mobili , su un fianco o su entrambi con l'accorgimento di tenere un minimo spazio d'aria (2-5 mm) ed evitare il contatto diretto con i rivestimenti e l'eventuale invecchiamento precoce.
Si consiglia di installare il pannello (disponibile su richiesta) sopra la spondina del piano INOX sia come pannello decorativo sia come protezione termica contro il calore sviluppato dalla piastra .

2.3 Collegamento alla canna fumaria

La cucina mod.CORINNE viene collegata al camino tramite l'anello fumo posto sulla piastra con tubi per scarico fumi facilmente reperibili in commercio . Il collegamento al camino deve essere eseguito con tubi stabili e robusti, il cui spessore minimo consigliato è 1.2-2 mm. Il tubo dei gas di scarico deve essere possibilmente diritto per evitare perdite di pressione, e in direzione della canna fumaria. Le estremità del tubo di scarico devono essere a tenuta.
Per avere un funzionamento regolare Il tiraggio della canna fumaria con la stufa a regime deve essere compreso tra 10 e 14 Pa. Per una buona efficienza della stufa è necessario intervenire applicando un regolatore di tiraggio o damper sul tubo di scarico o nel camino.
Ogni apparecchio deve smaltire i fumi di combustione attraverso una propria canna fumaria; non si deve mai utilizzare la stessa canna fumaria per più apparecchiature .

2.4 Afflusso d'aria nel locale

E' assolutamente necessario che, negli ambienti in cui vengono installate le cucine con tiraggio naturale del camino, venga immessa l'aria necessaria alla combustione, ovvero fino a 25 m³ ogni ora. Il ricambio dell'aria deve avvenire tramite alcune aperture fisse all'esterno, la cui sezione dipende dalle normative locali vigenti. Tali aperture devono essere protette con delle griglie e non devono essere ostruite.
Nel caso l'apporto d'aria sia insufficiente, anche il funzionamento di una cappa di aspirazione nella stanza può influire negativamente sul funzionamento della cucina.

2.5 Consigli sui camini e sui raccordi

I camini devono essere costruiti con materiali idonei e perfettamente isolati con caratteristiche tali da non permettere abbassamenti di temperatura.
Le pareti interne devono risultare perfettamente lisce e non ci devono essere restringimenti e sporgenze lungo tutto lo sviluppo per non creare attrito e vortici nel fumo che determinerebbero una notevole riduzione del tiraggio.
Eventuali sportelli di pulizia e di ispezione devono essere perfettamente chiusi durante il funzionamento.
Le bocche di uscita dei camini devono essere più alte di 0,5 m rispetto ad eventuali ostacoli se questi si trovano ad una distanza inferiore ai 10 m e devono terminare con comignoli o mitre aventi sezione utile d'uscita non inferiore al doppio della sezione del camino.
Nelle due figure seguenti vengono riportati i dati relativi alle distanze e al posizionamento dei comignoli secondo le prescrizioni UNI 10683 .

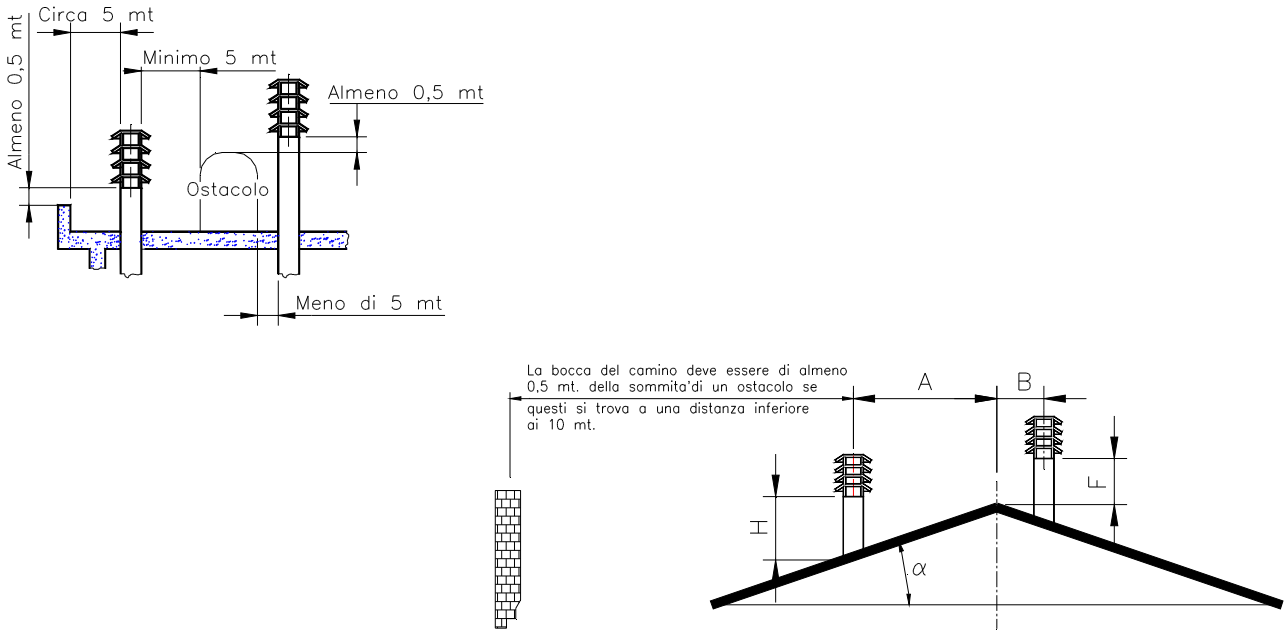


fig 3 Distanze e posizionamento comignoli

Tabelle UNI 10683/98

Inclinazione del tetto ***(α)***	***Distanza A***	***H***
15°	Maggiore di 1,85 m	1,00 m
30°		1,30 m
45°		2,00 m
60°		2,60 m

Inclinazione del tetto ***(α)***	***Distanza B***	***H***
15°	Minore di 1,85 m	0,50 m
30°		0,50 m
45°		0,50 m
60°		0,50 m

Prima di installare una termo cucina ad un camino di vecchia costruzione, oltre ad osservare quanto già descritto, bisognerà controllare che non vi siano aperture o crepe da dove possa penetrare aria tale da provocare una diminuzione di temperatura che ne pregiudica il tiraggio.
Infine, controllare che non vi siano impedimenti provocati da corpi esterni o da depositi di fuliggine accumulatesi con anni di funzionamento.
E' consigliabile che il primo tratto di raccordo che esce dalla cucina sia verticale, mentre il raccordo della canna fumaria che entra nel camino che porta al comignolo deve essere introdotto di pochi centimetri, in modo tale da non ridurre la sezione della canna fumaria.
Qualora la canna fumaria non fosse perpendicolare all'asse del camino è consigliabile eseguire l'allacciamento con speciali raccordi in acciaio che consentono un' inclinazione massima di 45°.

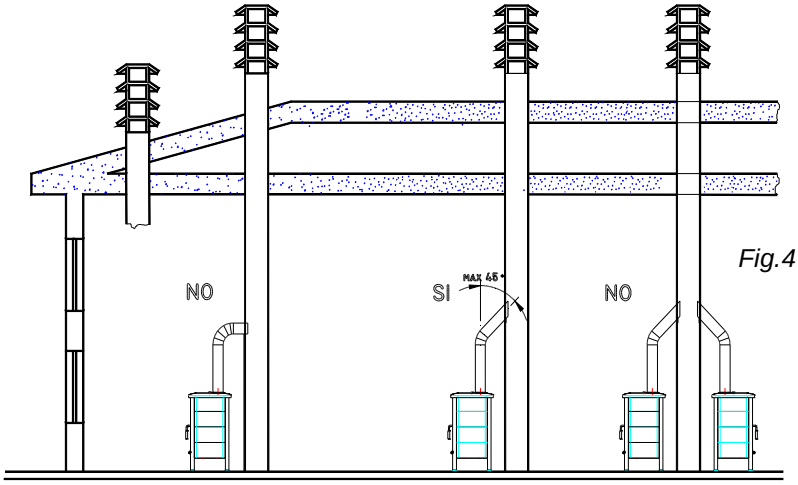


Fig.4 Allacciamentocucina –camino

Nel caso di pareti e soffitti costruiti con materiali infiammabili è necessario isolare adeguatamente la parte di contatto con la canna fumaria. Si rende necessario, inoltre, sigillare accuratamente i raccordi nei punti d'innesto specialmente nel punto in cui il raccordo entra nella canna fumaria.
Nel caso vi siano più termo cucine nella stessa abitazione, ognuna di queste dovrà avere una propria canna fumaria. E' sconsigliato praticare delle aperture sulla canna fumaria per applicare altri apparecchi in quanto il tiraggio potrebbe venire compromesso.
Secondo la norma UNI 7429, il comignolo deve rispettare alcuni requisiti; deve innanzitutto avere una sezione utile di uscita almeno doppia rispetto alla sezione della canna fumaria. E' preferibile, inoltre, l'installazione di un comignolo "antivento" che sia provvisto cioè di profili alari che garantiscono lo scarico dei fumi anche in presenza di venti orizzontali forti.

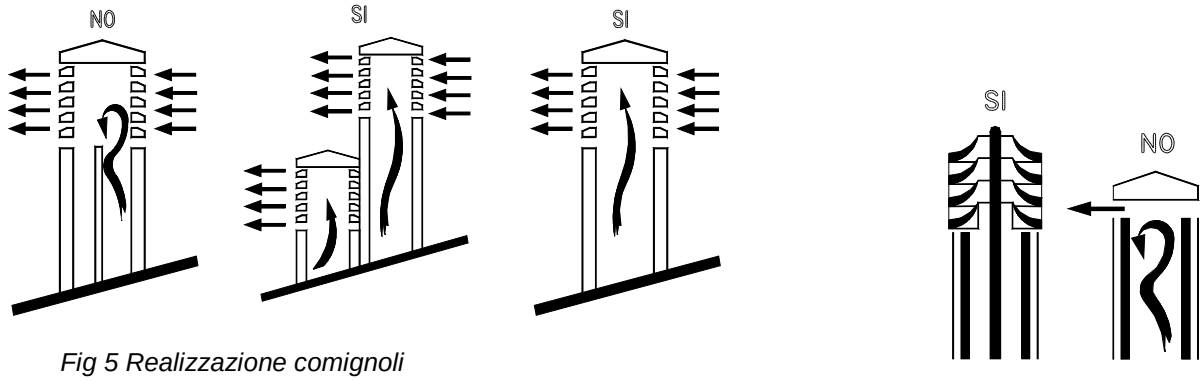


Fig 5 Realizzazione comignoli

3– USO DELLA CUCINA

3.1 Premessa

Si raccomanda di non lasciare mai i bambini senza controllo nelle vicinanze della cucina; il pericolo di ustioni a causa delle parti calde è molto alto.

Si raccomanda inoltre:
- *di non usare mai la cucina con la porta fuoco aperta ;*
- *di non conservare cubi di accensione o materiali facilmente infiammabili nelle vicinanze della cucina;*
- *di non spostare o sollevare la cucina utilizzando le maniglie.*

3.2 Messa in funzione

Con la prima messa in funzione si possono riscontrare cattivi odori, pertanto si deve provvedere ad un'ampia aerazione della stanza, in special modo alla prima accensione.
La prima accensione della cucina deve avvenire per molte ore a fuoco basso (registro su sportello nella zona cenere aperto al 30%) e con pochissimo combustibile.
Poi si può aumentare la potenza del fuoco un poco alla volta, affinché la cucina si dilati lentamente e sigillanti e cordoni si asciughino.
La camera di combustione in mattoni refrattari è soggetta durante i cicli di riscaldamento e raffreddamento a sollecitazioni termiche e relative dilatazioni, ciò comporta degli assestamenti che non vanno ad influire sul rendimento e sulla durata della cucina.

3.3 Accensione e alimentazione fuoco

Per accendere il fuoco si consiglia di utilizzare piccoli listelli di legno e carta di giornale, oppure altri mezzi in commercio (escludendo qualsiasi sostanza liquida infiammabile).
Durante la fase di accensione, i registri presenti sulla porta fuoco devono essere completamente aperti, e dopo la fase di accensione servono a regolare la resa della cucina . Durante tale fase è consigliato anche aprire la valvola del registro posizionando la leva registro fumi in posizione 0.
Una volta che la cucina è ben calda regolare l'aria primaria, secondaria e chiudere la valvola del registro fumi posizionando la leva registro fumi in posiziona 1 .

Si raccomanda di non utilizzare mai benzina, alcool o altri liquidi infiammabili per accendere il fuoco.

3.4 Regolazione della quantità d'aria di combustione

Aria primaria:
l'aria primaria viene regolata con l'aiuto dei registri manuali girevoli posti sulla porta fuoco ed alimenta il fuoco attraverso la griglia.

3.5 Funzionamento normale

Rimuovete le ceneri dalla griglia prima di ogni carico di combustibile. Mettete 2-3 ceppi di legna sul letto di braci.
Si consiglia di caricare max 2-3 ceppi per volta. Il sovraccarico non aumenta la resa, ma surriscalda la cucina danneggiandola.

3.6 Funzionamento a combustione lenta

La potenza fuoco può essere regolata riducendo l'aria di combustione. Per garantire un funzionamento di molte ore con poca resa , i registri dell'aria primaria vengono aperti al minimo.
Con funzionamento ad alimentazione parziale si può formare una patina sul vetro a causa della bassa temperatura della camera di combustione .
Un fuoco continuo con scarsa resa non è comunque consigliato.

3.7 Funzionamento nella bassa stagione

Con temperature esterne oltre i 15℃ si può dannegg iare il tiraggio diminuendo la potenza del fuoco, pertanto i gas di scarico non vengono scaricati completamente (odore di fumo nell'ambiente). In questo caso si raccomanda di pulire la griglia dalla cenere e di aumentare l'aria di combustione. Alimentate il fuoco con quantità minori di combustibile e ripulite la griglia più frequentemente.

3.8 Funzionamento del forno di cottura

Il forno presente sulla cucina è statico con capacità di 27 lt , rivestito interamente in lamiera INOX è fornito con 2 griglie x sostenere gli eventuali vassoi.
Sul vetro della porta forno è installato un termometro per il controllo della temperatura interna del forno .
Quando si accende x la prima volta la cucina , il forno va utilizzato solo dopo 1-2 ore di funzionamento a regime (200-250) ℃ lasciando la porta forno leggermente apert a per consentire l'eliminazione dei gas generati dai residui di produzione quali grassi , olii o sigillanti ; trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura .
Per raggiungere temperature adeguate per la cottura assicurarsi che la leva registro fumi sia in posizione "1"
ed eventualmente aumentare l'afflusso di aria primaria.
Pulire regolarmente il forno ad ogni uso seguendo le istruzioni del paragrafo pulizia .

Il forno deve essere utilizzato solo x gli scopi a cui è destinato , esclusivamente per la cottura degli alimenti ; qualunque altro uso è improprio e pericoloso .

3.9 Periodo di fermo estivo e di inattività

Durante il periodo estivo è buona norma effettuare la pulizia interna della camera di combustione , del cassetto cenere, dei passaggi fumi nel forno , del camino e della canna fumaria ; inoltre procedere alla totale eliminazione di tutti i residui presenti all'interno ed all'esterno della cucina nonché la verifica delle tenute delle guarnizioni ed eventuale sostituzione .
Per mantenere un buon aspetto estetico della piastra in ghisa o altre parti in ghisa si può utilizzare della vaselina neutra.
Al termine della manutenzione è utile chiudere porte e registri aria per evitare l'ingresso di polvere o altro.
Se la cucina non viene utilizzata per lunghi periodi è consigliato, dopo le operazioni sopra descritte e lo scollegamento dalla canna fumaria , coprirla con un telo protettivo e sistemarla in un luogo riparato , asciutto e sicuro.

4 – PULIZIA ORDINARIA DELLA CUCINA E MANUTENZIONE

Una buona manutenzione contribuisce a migliorare la funzionalità, il rendimento e la durata della cucina .
Giornalmente, prima di accendere il fuoco, si raccomanda di pulire la griglia da eventuali residui non combusti ed eliminare le ceneri accumulatesi nella zona del cassetto cenere.

4.1 Rimozione ceneri

La cucina a legna mod.CORINNE è dotata di una griglia ad inserimento che si consiglia di ripulire dalla cenere, prima di ogni carico di combustibile, con l'attizzatoio in dotazione.
Si raccomanda di svuotare periodicamente il cassetto cenere, in quanto l'accumulo di cenere sotto la griglia ostacola l'afflusso dell'aria di combustione. La griglia viene surriscaldata e può venire danneggiata.

Per evitare il pericolo di incendio, è necessario lasciare raffreddare la cenere all'aperto all'interno di un recipiente metallico o nella cucina e smaltirle secondo le norme locali vigenti.

4.2 Pulizia del vetro

La pulizia del vetro può essere effettuata con un panno umido o normali detergenti non abrasivi.
In caso di incrostazioni , non aspettare che si secchino ,asportare rapidamente con appropriati detergenti di commercio .
Il vetro ceramico resiste ad una temperatura di circa 750℃ : in caso di rottura è consigliata la sost ituzione con un altro vetro originale fornito dalla Ditta COLA .

Non pulire il vetro durante il funzionamento della cucina : la pulizia deve essere eseguita a cucina fredda.

4.3 Manutenzione del rivestimento della cucina

La cura del mantello della cucina deve essere fatta solo quando è fredda.
Le ceramiche COLA sono di fabbricazione artigianale e come tali possono presentare delle piccole imperfezioni superficiali sia come micropuntinature sia come disomogeneità cromatiche .
Per la pulizia delle ceramiche si consiglia di usare un panno morbido ed asciutto ; l'utilizzo di eventuali detergenti potrebbe evidenziare le eventuali imperfezioni .

4.4 Pulizia della piastra in ghisa

Prima di avviare la cucina per la prima volta, si raccomanda di pulire accuratamente la piastra con un panno assorbente al fine di eliminare il grasso protettivo.
Prima di essere utilizzata per la prima volta, e dopo la pulizia, la piastra dovrebbe essere preriscaldata per circa mezz'ora con la porta forno aperta e la leva del registro fumi in posizione '0' .
Per la pulizia abituale della parte in ghisa della piastra, si consiglia l'utilizzo di materiali leggermente abrasivi (es: carta vetrata o paglietta) con movimento nella direzione della finitura superficiale.
A fine stagione si consiglia di stendere un velo di olio di oliva o vaselina neutra sulla piastra in ghisa al fine di proteggerla .

4.5 Pulizia del forno a legna

Si consiglia di pulire il forno quando è tiepido o freddo e dopo ogni impiego x impedire che lo sporco sedimenti sulle superfici .
Per la pulizia delle superfici in acciaio INOX del forno usare detergenti non abrasivi con un panno morbido e provvedere ad risciacquo accurato per evitare che depositi di detersivo possano contaminare i cibi ed intaccare i materiali del forno .
Per pulire il giro fumi posto sotto il forno , aprire la porta forno della cucina , togliere il piano in acciaio e pulire .

4.6 Pulizia della canna fumaria e del giro fumi

La riduzione della resa di calore è quasi sempre la conseguenza dell'intasamento delle canne fumarie. Anche l'uscita di gas incombusti, con presenza di odori, può essere indice di canne fumarie intasate.
La canna fumaria della Vostra cucina deve essere pulita ad intervalli regolari. La quantità di fuliggine e gli intervalli di pulizia dipendono essenzialmente dal tipo di combustibile e dal tipo d'uso (scarsa o forte resa).
Per procedere alla pulizia dei tubi di scarico seguire le seguenti indicazioni :

- Pulire solo quando la cucina è fredda ;
- Chiudere tutte le aperture che non si devono pulire ;
- Smontare i tubi per i gas di scarico e pulirli all'aperto ;
- Staccare e aspirare i sedimenti e i depositi all'interno della cucina dopo aver tolto i cerchi e il loro supporto ;
- Tutti i sedimenti presenti sulla griglia o sul cassetto delle ceneri devono essere eliminati ;
- Per pulire il giro fumi posto sotto il forno, aprire la porta forno della cucina , togliere il piano in acciaio e pulire .

Prima di rimontare i cerchi della piastra controllare il rivestimento in mattoni della zona fuoco. Sottili crepe nel rivestimento sono inevitabili , non danneggiano il funzionamento della cucina.

5 – RICERCA DEI GUASTI

5.1 La cucina non funziona

- Controllare l'imbocco e le dimensioni della canna fumaria affinché siano appropriate alla potenza della cucina .
- Controllare che la canna fumaria sia costruita secondo le norme vigenti .
- Controllare che la canna fumaria abbia aperture o portine d'ispezione chiuse e sigillate .
- Controllare che alla canna fumaria non vi siano altre apparecchiature collegate .

5.2 Accensione difficoltosa

- Aprire il registro dell'aria primaria e quello dei fumi .
- Utilizzare legna e mattonelle di lignite con basso contenuto di umidità .
- Controllare l'aereazione del locale in modo da garantire una sufficiente quantità di ossigeno nell'aria .
- Controllare che la canna fumaria sia adeguata alla potenza della cucina .

5.3 Perdite di fumo

- Controllare il tiraggio della canna fumaria .
- Controllare che l'imbocco del tubo di scarico fumi sia conforme ai requisiti di tenuta .
- Controllare che la cenere non ostruisca la griglia di passaggio aria primaria .
- Controllare che i residui di combustione non ostruiscano il condotto di scarico .
- Controllare che il registro dell'aria primaria sia aperto .

5.4 Il vetro si sporca facilmente

- Controllare che il combustibile sia tra quelli idonei all'utilizzo .
- Controllare che la legna sia stagionata e ben asciutta .
- Eccesso di combustibile in camera di combustione .
- Controllare il tiraggio della canna fumaria .

5.5 Condensa in camera di combustione

- Controllare l'avvenuta prima accensione della cucina .
- Controllare che il combustibile sia tra quelli idonei all'utilizzo .
- Controllare che la legna sia stagionata e ben asciutta .
- Controllare che la canna fumaria sia coibentata e a Norma .
- Controllare il tiraggio della canna fumaria .

5.6 Il forno non scalda

- Controllare la chiusura della porta forno .
- Controllare che il registro fumi sia chiuso pos. "1"
- Controllare che la combustione del combustibile sia regolare .
- Controllare che la canna fumaria abbia un sufficiente tiraggio .
- Controllare la pulizia dei condotti passaggio fumi di combustione .

I - 37040 ARCOLE (Verona) - Viale del Lavoro 7/9
Tel. +39.045.6144043 / Fax. +39.045.6144048

Email: *info@anselmocola.com*
On line: *www.anselmocola.com*

La Ditta si riserva di apportare in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno, eventuali modifiche tecniche od estetiche ai prodotti.
I disegni, le misure, gli schemi ed ogni altra configurazione, sono qui riportati solo a scopo esemplificativo.

6– ALLEGATI

6.1 Informazioni marcatura CE

INFORMAZIONI MARCATURA CE

CE

COLA

09

EN 12815:2001 + EN 12815:2001/A1:2004 +
EN 12815:2001/AC:2006 + EN 12815:2001/A1:2004/AC:2006

Cucine a combustibile solido mod. **CORINNE**

Distanza minima da materiali infiammabili (dietro-lato dx/sx-pavimento)		250 – 200 - 0 mm
Emissione di CO nei prodotti di combustione		0,27 %
Massima pressione idrica di esercizio ammessa		- bar
Temperatura gas di scarico	**:**	193 ℃
Potenza termica nominale	**:**	6,0 kW resa in riscaldamento
Rendimento	**:**	73 %
Tipi di combustibile	**:**	Tronchetti di legna

6.2 Certificato di garanzia

Certificato di Garanzia

La presente garanzia convenzionale è valida per gli apparecchi alimentate a legna destinati alla commercializzazione , venduti ed installati sul solo territorio italiano .

La Direttiva Europea 1999/44/CE ha per oggetto taluni aspetti della vendita e delle garanzie dei beni di consumo e regolamenta il rapporto tra Venditore finale e Consumatore . La Direttiva in oggetto prevede che in caso di difetto di conformità del prodotto , il Consumatore ha diritto a rivalersi nei confronti del Venditore finale per ottenerne il ripristino senza spese , per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto.
La Ditta COLA Srl , pur non essendo Venditore finale nei confronti del Consumatore , intende comunque supportare le responsabilità del Venditore finale con una propria Garanzia Convenzionale , fornita tramite la propria rete di assistenza tecnica autorizzata alle condizioni riportate di seguito .

Oggetto della Garanzia e durata

Con la presente Garanzia convenzionale l'azienda Produttrice garantisce da tutti i difetti di fabbricazione e di funzionamento gli apparecchi venduti per 24 mesi dalla data di consegna , documentata attraverso regolare documento di acquisto , purchè avvenuta entro 3 anni dalla data di fabbricazione del prodotto . La messa in servizio del prodotto deve essere effettuata a cura di un Installatore qualificato osservando le prescrizioni indicate nei manuali d'uso e manutenzione dell'apparecchio .

Modalità per far valere la presente Garanzia

In caso di guasto , il Cliente deve entro il termine di decadenza di 30 giorni contattare il Centro Assistenza di zona autorizzato e richiedere l'eventuale intervento .
I nominativi dei Centri Assistenza autorizzati sono reperibili attraverso il sito internet o il numero telefonico dell'azienda Produttrice .
I costi di intervento sono a carico dell'azienda Produttrice , fatte salve le esclusioni previste e riportate nella presente Garanzia .
Gli interventi in garanzia non modificano la data di decorrenza o la durata della stessa .

Esclusioni

Sono escluse dalla presente Garanzia i guasti e gli eventuali danni causati da :

- trasporto non effettuato a cura dell'azienda Produttrice ;
- inosservanza delle istruzioni e delle avvertenze previste dall'azienda Produttrice e riportate sui manuali d'uso e manutenzione a corredo del prodotto ;
- errata installazione o inosservanza delle prescrizioni di installazione , previste dall'azienda Produttrice e riportate sui manuali d'uso e manutenzione a corredo del prodotto ;
- inosservanza di norme e/o disposizioni previste da leggi e/o regolamenti vigenti , in particolare per assenza o difetto di manutenzione periodica ;
- manutenzioni periodiche inadeguate o mancanti previste sui manuali d'uso e manutenzione a corredo dello prodotto ;
- anormalità o anomalie di qualsiasi genere nell'alimentazione degli impianti elettrici , idraulici e/o negli scarichi in canna fumaria ;
- impiego di combustibili non conformi e non riportati sui manuali d'uso e manutenzione ;
- impiego di parti di ricambio non originali ;
- corrosioni da condensa o aggressività dell'acqua causati da inadeguati trattamenti dell'acqua di alimentazione o dall'errato utilizzo di trattamenti disincrostanti ;
- deterioramento da agenti chimico fisici ,gelo , correnti vaganti , fulmini ,fenomeni atmosferici ;
- trascuratezza , cattivo utilizzo , manomissioni o interventi tecnici effettuati sul prodotto da personale non autorizzato estraneo alla rete dei Centri Assistenza autorizzati ;
- parti soggette a normale usura di impiego (guarnizioni , manopole , vetro ,ecc.) ;
- cause di forza maggiore indipendenti dalla volontà e dal controllo dell'azienda Produttrice ;

Non rientrano nella Garanzia le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione , né eventuali attività e/o operazioni per accedere al prodotto (smontaggio mobili o pareti , allestimento ponteggi o altro) .

Responsabilità

Il personale autorizzato dall'azienda Produttrice interviene a titolo di assistenza tecnica del Cliente ; l'Installatore resta comunque l'unico responsabile dell'installazione , il quale deve rispettare le prescrizioni di legge attualmente vigenti e le indicazioni tecniche presenti nel manuale d'uso e manutenzione a corredo del prodotto .
Le condizioni di Garanzia convenzionale sopraelencate sono le uniche offerte dalla Ditta COLA Srl ; nessuna terza parte è autorizzata a modificare i termini della presente Garanzia né rilasciare altri verbali o documenti .

Diritti di legge

La presente Garanzia si aggiunge e non pregiudica i diritti del Consumatore previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e relativo Decreto legislativo Dlgs 2.02.2002 n°24 .